

## Wetgevingstabel Arbocatalogus Arbeidsveiligheid Contractcatering

Artikel Arbowet/Arbobesluit	Werkproces/situatie	Oplossingen Arbocatalogus*
Arbowet artikel 8 Voorlichting en onderricht lid 1	<b>Bereiden van voedsel</b>	1.6 Geef instructies over veilig werken met hittebronnen 1.7 Plaats werkinstructies bij apparatuur 2.7 Geef instructies over veilig snijden
Arbobesluit artikel 3.2 Algemene vereisten	<b>Bereiden van voedsel/serveren van voedsel</b>	1.2 Zet hittebron op juiste plaats 1.8 Vervang frituurvetten op een juiste manier 2.2 Zorg voor een geschikte snijwerkplek 2.3 Gebruik breekbare spullen veilig 3.6 Transporteer vette producten veilig 3.4 Houd koel- en vriescellen schoon
Arbobesluit artikel 3.2 Algemene vereisten – lid 1	<b>Bereiden van voedsel/serveren van voedsel</b>	1.5 Werk snoeren weg 3.2 Gebruik de juiste schoonmaakmiddelen en -machines 3.3 Houd vloeren continu schoon 3.5 Gebruik veiligheidsmarkeringen bij natte vloer
Arbobesluit artikel 3.8 Brandmelding en brandbestrijding	<b>Bereiden van voedsel</b>	1.11 Voorzie de keuken van een kooldioxideblusser 1.12 Geef instructie over het behandelen van brandwonden
Arbobesluit artikel 3.11 Vloeren, muren en plafonds van arbeidsplaatsen – lid 1	<b>Bereiden van voedsel/serveren van voedsel</b>	3.1 Zorg voor vlakke en slipvaste vloeren
Arbobesluit artikel 6.3 Daglicht en kunstlicht – lid 1	<b>Bereiden van voedsel</b>	2.2 Zorg voor een geschikte snijwerkplek
Arbobesluit artikel 7.3 Geschiktheid arbeidsmiddelen	<b>Bereiden van voedsel</b>	2.4 Gebruik messen met een ergonomisch handvat 2.8 Gebruik het juiste mes 2.9 Werk veilig met snijmachines 2.10 Ruim scherpe voorwerpen veilig weg
Arbobesluit artikel 7.3 Geschiktheid arbeidsmiddelen – lid 1	<b>Bereiden van voedsel</b>	2.5 Bewaar messen op een veilige plaats
Arbobesluit artikel 7.3 Geschiktheid arbeidsmiddelen – lid 2	<b>Bereiden van voedsel</b>	1.5 Werk snoeren weg

<b>Artikel Arbowet/Arbobesluit</b>	<b>Werkproces/situatie</b>	<b>Oplossingen Arbocatalogus*</b>
Arbobesluit artikel 7.3 Geschiktheid arbeidsmiddelen – lid 4	<b>Bereiden van voedsel</b>	1.10 Draag brandvertragende kleding bij werken met open vuur 2.1 Koop voorgesneden etenswaren 2.11 Gebruik snijvaste handschoenen
Arbobesluit artikel 7.4 Deugdelijkheid arbeidsmiddel en ongewilde gebeurtenissen	<b>Bereiden van voedsel</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1.2 Zet hittebron op juiste plaats</li> <li>• 2.2 Zorg voor een geschikte snijwerkplek</li> </ul>
Arbobesluit artikel 7.4 Deugdelijkheid arbeidsmiddel en ongewilde gebeurtenissen – lid 3	<b>Bereiden van voedsel</b>	1.5 Werk snoeren weg 2.5 Bewaar messen op een veilige plaats
Arbobesluit artikel 7.4 Deugdelijkheid arbeidsmiddel en ongewilde gebeurtenissen – lid 4	<b>Bereiden van voedsel</b>	1.5 Werk snoeren weg
Arbobesluit artikel 7.4a Keuringen – lid 3	<b>Bereiden van voedsel</b>	1.3 Zorg voor structurele keuring/inspecties aan apparatuur 1.10 Draag brandvertragende kleding bij werken met open vuur 2.6 Zorg voor structurele keuring/inspecties aan machines
Arbobesluit artikel 7.6 Deskundigheid werknemers	<b>Bereiden van voedsel</b>	1.6 Geef instructies over veilig werken met hittebronnen
Arbobesluit artikel 7.9 Hoge en lage temperaturen	<b>Bereiden van voedsel</b>	1.1 Gebruik geen open vuur 1.2 Zet hittebron op juiste plaats 1.5 Werk snoeren weg 1.8 Vervang frituurvetten op een juiste manier 1.9 Gebruik hulpmiddelen ter voorkoming van verbranden
Arbobesluit artikel 7.11a Voorlichting	<b>Bereiden van voedsel</b>	1.6 Geef instructies over veilig werken met hittebronnen 2.7 Geef instructies over veilig snijden.
Arbobesluit artikel 8.4 Veiligheids- en gezondheidssignalering	<b>Bereiden van voedsel/serveren van voedsel</b>	1.4 Plaats veiligheidssignalering op hittebronnen 3.5 Gebruik veiligheidsmarkeringen bij natte vloer